

## ESVENTAT BLANC 2024

### Vi blanc brisat



#### VARIETATS

100% Garnatxa blanca



#### EL NOM

ESVENTAT significa que ha sofert l'acció del vent, que està "tocat per la Tramuntana". Reforça la idea d'un vi que pretén trencar motlles.



#### ELABORACIÓ

Verema manual i encubat en dipòsit d'acer inoxidable refrigerat a una temperatura de 18/20 °C amb addició d'un peu de cuba preparat prèviament amb llevats indígenes de la pròpia vinya.

La fermentació es va realitzar en contacte amb les pells del raïm; un cop finalitzada la fermentació les pells es van separar i el vi va romandre en el dipòsit d'acer inoxidable fins el seu embotellat.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans d'embotellar-lo.

No es va realitzar cap addició de sulfits en tot el procés d'elaboració.



#### NOTA DE TAST

Color groc brillant. Aroma complex de codony, mandarina, confitura de taronja, avellana, orellana, etc. En boca és estructurat i molt equilibrat.



#### MEDALLES

2023 Segell Girona Excel·lent 2025-2026

2023 Medalla d'or Premis Vinari 2024

92 punts Tim Atkin Catalunya Special Report 2024

#### PRODUCCIÓ



968

#### ALCOHOL



13% Vol.